

DAFTAR PUSTAKA

- Aberle, H. B., J. C. Forrest., E. D. Hendrick., M. D. Judge., and R. A. Merkel. 2001. *Principle of Meat Science*. 4th Edit. Kendal/Hunt Publishing, Iowa.
- Adawyah, R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Afrila, A., dan J. Firman. 2012. Keempukan, pH dan Aktifitas Air (*Aw*) Dendeng Sapi pada Berbagai Konsentrasi Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan Lama Perendaman yang Berbeda. Program Studi Peternakan Fakultas Ilmu Pertanian dan Sumber Daya Alam Universitas Tribhuwana Tungadewi, Malang.
- Anggraini, R., 2008. Pengaruh Penambahan Karagian Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila Merah. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Universitas Riau, Pekanbaru.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Tiga Serangkai, Solo.
- Astawan, M. 2007. *Panduan Praktis Memilih Produk Daging Sapi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. *Dendeng Sapi (SNI 01-2908-2013)*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Kekerasan Dengan Texture Analyzer (SNI 01-2891-1992)*. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food Principles and Preparation*. University of Hawaii. Wadsworth Publishing, Hawaii.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan*. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Clemente, G., J. Bon., N. Sanjuan., and A. Mulet. 2011. Drying Modelling of Defrosted Pork Meat Under Forced Convection Conditions. *Journal of Meat Science*. 88(3) : 374–378.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara, Jakarta.
- Deputi Menteri Negara Riset dan Teknologi. 2000. *Dendeng Giling*. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, Jakarta.
- Ernawati, A. T., dan A. Wulandari. 2009. Variasi Perbandingan Tepung dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Jantung Pisang (Denjapi). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. 2, No. 2.

- Evanuarini, H., dan Huda. 2011. Quality of Dendeng Giling on Different Sugar Addition. *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 21 (2) : 7-10.
- Faridah, D. N. 2008. *Praktikum Analisis Pangan*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Garnida, Y., E. Turmala., dan J. Iskandar. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Pari. *Jurnal Universitas Pasundan Bandung*. Vol. 1, No. 27.
- Haryanto, B. 2000. Penggunaan Probiotik dalam Pakan untuk Meningkatkan Kualitas Karkas dan Daging Domba. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner*. 5 (4) : 224-228.
- Haryvedca. 2010. Cara Membuat Dendeng. <https://haryvedca.wordpress.com>. Diakses tanggal 14 Januari 2017 pukul 14.00 WIB, Padang.
- Hertadi. 2008. Protein dan Enzim. <http://www.heruswn.teachnology.com>. Diakses tanggal 22 Agustus 2018 pukul 20.45 WIB, Padang.
- Indah, Y., Sugiarto., dan Tedy. 2006. Pendugaan Umur Simpan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. rubrum*). Departemen Teknologi Industri Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Jensen, W. K., C. Devine., and M. Dikeman. 2004. Dry Curing. *Encyclopedia of Meat Science*. Elsevier Academic Press, Massachusetts.
- Lee, J. H., L. Alford., G. Kannan., and B. Kouakou. 2017. Curing Properties of Sodium Nitrite in Restructured Goat Meat (Chevon) Jerky. *International Journal of Food Properties*. 20(3) : 526-537.
- Li, X., X. Xie., C. H. Zhang., S. Zhen., and W. Jia. 2018. Role of Mid and Far Infrared for Improving Dehydration Efficiency in Beef Jerky Drying. *Journal of Drying Technology*. 36(3) : 283-293.
- Lukito, A. M., 2007. *Petunjuk Praktis Bertanam Jahe*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Mason, A. C., W. D. Evers., and Hanley. 2000. *Drying Food at Home*. Departement of Foods and Nutrition. Purdue University, Indiana.
- Powell, T. H., M. E. Dikeman., and M. C. Hunt. 2000. Tenderness and collagen composition of beef *semitendinosus* roasts cooked by conventional convective cooking and modeled, multi-stage, convective cooking. *Journal of Meat Science*. 55 : 421-425.
- Prayitno, A. H., D. P. A. Saputra., A. Kurniati., H. Widyastuti., dan R. R. Utami. 2012. Pengaruh Metode Pembuatan dan Pengeringan yang Berbeda Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Dendeng Daging Kelinci. *Buletin Peternakan*. 36(2) : 113-121.

- Raharjo, M. 2005. Tanaman Berkhasiat Antioksidan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rina, F. N. R. 2011. Pengaruh Pemberian Level Nanas Terhadap Kualitas Dendeng Giling Daging Sapi pada Lama Penyimpanan yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Sari, G. P. 2011. Studi Budidaya dan Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc.). Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim, Pekanbaru.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-3. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan ke-5. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soputan, J. 2004. Dendeng Sapi Sebagai Alternatif Pengawetan Daging. IPB Press, Bogor.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1991. Prinsip dan prosedur statistik suatu pendekatan biometrik. Cetakan ke-2. Dialih bahasakan oleh Bambang Sumantri. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarmadji. S., B. Haryono., dan Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Suharyanto. 2009. Water Activity (Aw) and Colour of Dendeng Giling (from minced meat) as Affected by Leaching Method and Kind of Meat. Jurnal Sains Peternakan Indonesia. Vol. 4, No. 2.
- Suharyanto., dan A. Anang. 2008. Panen Ayam Kampung. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suradi, K. 2009. Karakteristik Dendeng Ayam Broiler pada Berbagai Suhu dan Lama Pengeringan. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Syukur, C. 2001. Agar Jahe Berproduksi Tinggi. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Tim Lentera. 2004. Manfaat dan Khasiat Jahe Merah Si Rimpang Ajaib. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Tornberg, E. 2005. Effects of Heat on Meat Proteins Implications on Structure and Quality of Meat Products. Journal of Meat Science. 70 (3) : 493-508.
- Torrescano, G., A. Sanches., Escalante., B. Gimenez., P. Roncales., and J. A. Beltran. 2003. Shear Value of Raw Sample of 14th Bovine Muscles and Their Relation to Muscle Collagen Characteristics. Journal of Meat Science. 64 : 85-91.

- Traffano-Schiffo. M. V., M. Castro-Giraldez., P. J. Fito., and N. Balaguer. 2014. Thermodynamic Model of Meat Drying by Infrared Thermography. *Journal of Food Engineering*. 128 : 103–110.
- Utami, P. 2002. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah Si Rimpang Ajaib*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Warriss, P. D. 2000. *Meat Science : An Introductory Text*. CAB International Publishing, Wallingford.
- Widiastuti. 2008. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Manisan Jahe dan Kandungan Antioksidan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Riau, Pekanbaru.
- Widiyanti, R. 2009. Analisis Kandungan Jahe. Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia, Jakarta.
- Widyanti dan Suciaty. 2008. *Prinsip Pengawetan Pangan*. Swagaty Press, Cirebon.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi : Edisi Terbaru*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, C. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 24 : 47-53.
- Zakaria. 2006. Pengaruh Ekstraksi Rimpang Jahe Segar dan Tunas Jahe Terhadap Proliferasi Beberapa Alur Sel Kanker. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol. 3 : 50-59.

